



## Schokoladeneis mit Gurke

- für 4 Personen -



### Zutaten:

für das Schokoladeneis:

120 g Sahne  
 80 ml Milch  
 150 g Zucker  
 365 g Wasser  
 120 g Glukose  
 40 g Kakaopulver  
 300 g dunkle Kuvertüre  
 30 g Ei  
 ½ Blatt Gelatine  
 Sojasauce

1 Bund Sauerampfer  
 2 Zweige Zitronenverbene  
 Puderzucker  
 2 kleine Bauerngurken  
 1 Limette  
 1 Grapefruit  
 12 Eisbegonienblüten  
 kleiner Sauerampfer

100 ml Milch  
 100 g Zucker  
 100 ml Sahne  
 30 g Butter

### Zubereitung:

Für das Eis Sahne, Milch, Zucker, Wasser und Glukose aufkochen und auf den Kakao und die Kuvertüre geben. Die Eismasse auf 60°C temperieren und die vorher eingeweichte Gelatine und das Ei unterrühren. Die Eismasse mit etwas Sojasauce abschmecken, in Pacojetbecher füllen und gefrieren.

Für das Butterkaramel Zucker, Milch und Sahne dicklich einkochen und die kalte Butter untermixen.

Die Gurken längs in dünne Scheiben hobeln. Die Grapefruitschale auf die Gurken reiben. Die Grapefruit filetieren und die Grapefruitfilets halbieren.

### Fertigstellen:

Den Sauerampfer entsaften, mit der Zitronenverbene mixen, mit Puderzucker abschmecken, durch ein Sieb geben und auf Eis stellen.

Die Gurkenscheiben mit Limettensaft und Puderzucker abschmecken und zu 20 Röllchen aufrollen. Etwas Butterkaramell jeweils auf tiefe Teller geben, darauf Grapefruit und Gurkenröllchen setzen und mit Eisbegonie und Sauerampfer dekorieren. Das Schokoladeneis und den Sauerampfersaft dazu geben.